

Bon
appétit !

Menu de la semaine du

4-janv.

au

8-janv.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Betteraves vinaigrette



Gnocchis basilic padano

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison bio

MARDI

Salade Farandole bio
(chou blanc et rouge, carotte)

Rôti de dinde sauce
curry
(sans viande : omelette)

Riz provençal

Carré de l'Est

Flan chocolat

MERCREDI



JEUDI

Salade verte

Crêpe jambon* fromage
(sans viande : crêpe fromage)

Carottes bio persillées

Petit moulu nature

Galette des rois

VENDREDI

Œuf mayonnaise

Hoki sauce crustacés

Boullgour bio

Emmental

Fruit de saison

● Viandes, poissons
et oeufs

● Légumes
& fruits

● Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

● produits
laitiers

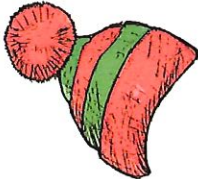
* produits riches en graisses
** desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée

* Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre

Bon
appétit !

Menu de la semaine du 11-janv. au 15-janv.

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Céleris rémoulade	 Salade de riz au thon			Carottes râpées bio vinaigrette 	Salade de maïs concombre bio 			
	Sauté de veau marengo (sans viande : thon sauce niçoise)	Omelette			Tartiflette* (sans porc : tartiflette au saumon)	Nuggets de poisson citron			
	Pâtes bio 	Choux fleurs à l'italienne			/	Epinards à la crème			
	Gouda	Yaourt aromatisé				Vache Picon			
	Mousse au chocolat	Fruit de saison bio 		Compote pomme banane		Flan pâtissier			

 Viandes, poissons et oeufs
  Légumes & fruits
  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
  produits laitiers
 * produits riches en graisses
 ** desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée

* Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementés qui s'intègre

22-janv.

au

18-janv.

Menu de la Semaine du

Bon appétit !

LUNDI



Salade Coleslaw bio



Lentilles à l'indienne

Semoule égrenée

Fromage blanc sucré

Fruit de saison



MARDI



Salade de pâtes bio



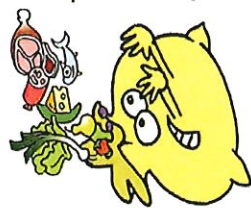
Aiguillettes de poulet forestier
(sans viande : coquille de poisson normande)

Chou Romanesco

Buchette de lait mélangé

Liégeois à la vanille

MERCREDI



JEUDI

Salade verte mimosette

Colin sauce au curcuma



Riz bio

Yaourt aromatisé

Mirepoix de pêches

VENDREDI

REPAS ALLEMAND

Kartoffelsalat
(salade de pommes de terre)



Die wurst
(saucisse de Francfort*)
(sans viande : poisson pané)

Erbsen in saft
(petits pois au jus)



Käse
(fromage bio)

Apfelstrudel
(gâteau aux pommes)

* Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits



● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

● produits riches en graisses
● desserts sucrés



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée

Bon appétit ! Menu de la semaine du 25-janv. au 29-janv.



LUNDI			
	Macédoine de légumes mayonnaise		
	Ailerons de poulet barbecue (sans viande : œufs brouillés à la tomate)		
	Frites & ketchup		
	Edam		
	Fruit de saison bio		
MARDI			
	Betteraves mais		
	Sauté de bœuf au paprika (sans viande : gratin de poisson)		
	Carottes braisées		
	Vache qui rit bio		
	Cookies		
MERCREDI			
	Salade d'hiver (céleri, raisin, pomme, curry)		
	Loubia marocain (à base de haricots blancs)		
	Boulgour bio		
	Coulommiers		
	Compote de poires		
JEUDI			
	Pizza Margherita		
	Colin à la bretonne		
	Haricots verts bio		
	Yaourt sucré		
	Fruit de saison		

- Viandes, poissons et œufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits * produits riches en graisses laitiers ** desserts Sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée

"Selon l'article R.1112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repos sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier."